

GRAINES SESAME DORE

Code interne : 091175

Date de mise à jour : 27/02/25

Code EAN 13 : 3760008873972

Nomenclature douanière : 12074090

Description

Le sésame est cultivé depuis longtemps dans les régions tropicales, Asie, Amérique centrale et Afrique. Les graines de sésame sont d'abord sélectionnées et nettoyées. Elles sont ensuite toastées. Utilisées en pâtisserie, elles sont associées à d'autres graines. En panification spéciale, elles servent de décor en saupoudrage du pâton avant cuisson. Le toastage des graines de sésame permet de développer son goût noisette. Couleur crème à marron clair.

Ingrédients

graines de SESAME naturel toasté

Peut contenir des traces de : gluten, fruits à coque, soja, sulfites

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	588 kcal / 2431 kJ
Matières grasses :	49,7 g
Dont acides gras saturés :	7,0 g
Glucides :	11,6 g
Dont sucres :	0,30 g
Fibres alimentaires :	11,8 g
Protéines :	17,7 g
Sel :	0,03 g

Cibles Microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivable	< 25 000 UFC/g
Levures	< 1000 UFC/g
Moisissures	< 1000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Caractéristiques

Pureté : 99.9 %

La fiche technique n'est pas exhaustive, les produits sont naturels et susceptibles de présenter des défauts, des calibres, des granulométries variables, ...Toute exigence particulière doit faire l'objet d'une étude.

Applications

Ce produit est destiné à être utilisé en panification spéciale : 15 à 20 % du poids total de pâte. Incorporation au pétrissage, intégration dans les formules de mixes. Décors de pains, crackers.

Conservation

12 mois.

A l'abri de l'humidité et de la chaleur.

OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Ionisation

Produit non ionisé.

Conditionnement

Colis 15 x 1 KG. Sachet de 1 KG

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d’un ingrédient, d’un arôme, d’un additif, d’un support d’additif ou d’arôme, d’un auxiliaire technologique, d’un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	Absence		OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poissons	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence		NON
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes, (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	Absence		OUI
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Présence	SESAME	/
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	Absence		OUI
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON